Avec Charlo, qu'est-ce qu'on mange ce soir?

Casserole de fruits de mer dans en pâte feuilletée

Préparation: 40 minutes	Cuisson: 30 minutes	Portion : 10 portions

Ingrédients

1,5 L Sauce aux Fruits de Mer, Réduite en Sodium, Sans Gluten, Instantanée Luda H
100 ml Beurre ou une margarine de bonne qualité
1 moyen Oignon haché finement
4 Gousses d'ail hachée finement
300 g Moules cuites (décortiquer et réserver le jus de cuisson)
150 g Cheddar fort ou fromage Monterey Jack râpé
15 mL Aneth déshydraté ou 25 mL d'aneth frais
800 g Fruits de mer et/ou poisson cuit de votre choix
10 Pâtes feuilletées coupées en triangle de 3" par 3", cuites

Méthode

Préparer la sauce aux fruits de mer LUDA H selon le mode d'emploi sur l'emballage. Garder chaude. Chauffer le beurre ou la margarine à feu moyen dans un gros chaudron jusqu'à ce qu'il soit presque bruni. Ajouter les oignons et l'ail et faire suer de 3 à 4 minutes. Déglacer avec le jus de cuisson des moules et laisser réduire de moitié. Ajouter la sauce, le fromage et l'aneth. Amener à une douce ébullition de 2 à 3 minutes puis ajouter les moules, le poisson et les fruits de mer. Laisser mijoter pendant 4 minutes en prenant soin de ne pas défaire le poisson et les fruits de mer. Servir sur un triangle de pâte feuilletée et garnir de l'autre moitié de pâte.

Bon souper!!!

Charlo